AZ Basel 2



Schweiz. Konsum-Verein

Organ des Verbandes schweiz. Konsumvereine (V. S. K.) Basel

Redaktion: A. Meyer
Verantwortlich für Druck und Herausgabe: Verband schweiz. Konsumvereine (V. S. K.) Basel
Erscheint wöchentlich - Basel, den 6. Februar 1954 - 54. Jahrgang - Nr. 6

Der Verband ostschweiz. landwirtschaftlicher Genossenschaften (VOLG) im Jahre 1953

Wie schon anfangs Januar gemeldet, belief sich der Umsatz dieser Organisation pro 1953 auf 124,4 Mill. Fr. gegenüber 118,8 Mill. Fr. im Vorjahr. Dazu kommen noch der hierin nicht enthaltene Inlandgetreideverkehr und die Übernahme von Ölsaaten mit zusammen 23 (26,8) Mill. Fr. Total 147,4 (145,6) Mill. Fr. Der schon Ende Januar erschienene 52seitige Jahresbericht des VOLG gibt über die vielseitige Tätigkeit dieser Organisation interessanten Aufschluss. Wesentlichen Anteil am Umsatz hatten u.a. die Vermittlung von 3895 Wagen zu 10 t Futterwaren, 5723 Wagen Kunstdünger, 650 Wagen Getreidesaatgut und Feldsämereien sowie weitere landwirtschaftliche Hilfsstoffe. Anderseits wurden rund 3000 Wagen Inlandgetreide und 100 Wagen Ölsaaten übernommen. In bezug auf Landmaschinen ist die seit einigen Jahren beobachtete bäuerliche Zurückhaltung gegenüber Neuinvestitionen noch nicht überwunden. Bei Eisenwaren und Geräten wirkten rückläufige Preise auf einigen Positionen umsatzmindernd. Die Gruppe Kolonial- bzw. Haushaltwaren und Artikel für den landwirtschaftlichen Betrieb weist intern zwar Schwankungen auf, erreichte aber mit 51 Mill. Fr. ziemlich die gleiche Verkehrsziffer wie 1952.

Die Zahl der dem VOLG angeschlossenen, rechtlich und wirtschaftlich jedoch selbständigen Genossenschaften hat sich durch einen Neueintritt auf 359 erhöht. 288 Mitglieder sind zugleich ländliche Konsumgenossenschaften mit 555 Läden; 71 Genossenschaften befassen sich ausschliesslich mit landwirtschaftlichen Hilfsstoffen und Produktenverwertung. Der Personalbestand der Zentralstelle inklusive die auswärtigen Stützpunkte in Chur/Landquart, Lenzburg, Eiken/Fricktal, Weinfelden, Zürich, Basel und Lugano ist mit 494 stationär geblieben. Hiezu kommen je nach Saison und Arbeitsfrequenz allerdings noch 250–300 Aushilfskräfte.

Die Verwertung landwirtschaftlicher Produkte vollzog sich angesichts der durch Spätfröste und andere extreme Witterungsverhältnisse verursachten grossen Ernteausfälle ohne besondere Schwierigkeiten. Nur der Absatz der grossen Mostbirnen- und Zwetschgenerträge machte hievon eine Ausnahme. Das Manko bei der Tafelobstversorgung musste durch bedeutende Importe gedeckt werden. Speise- und Futterkartoffeln übernahm der VOLG 2250 Wagen bzw. 700 Wagen weniger als im Vorjahr. Die Kartoffelflockenanlage kam anderseits mit 1120 Wagen gleichwohl auf ein noch höheres Verarbeitungsquantum als 1952, das zufolge der grossen Kartoffelüberschüsse alter Ernte, die im ersten Quartal 1953 zu Flocken verwertet werden mussten. Die mobilen Dämpfkolonnen des VOLG konservierten 660 Wagen Futterkartoffeln bei 1357 Silobesitzern in 337 Ortschaften. Die Speisekartoffelversorgung musste ebenfalls durch den Import von 12000 t Bintje ergänzt werden. Dauergemüse wurde von einer Vertragsfläche von 8126 a (7150) abgenommen. Besonders gut gaben mit 160000 kg (97000) die Bohnen für Dörrzwecke aus. Ausserdem gingen 1170 Wagen Heu, Stroh und Torfmull durch die Hand des VOLG. Ein Rekordquantum von 1115 (880) Wagen erreichte ferner die Vermittlung von Saatkartoffeln (hauptsächlich ausländische Provenienzen), zum Teil ebenfalls eine Folgewirkung der ungünstig verlaufenen Vegetationsperiode 1953, deren Wetter die Beschaffung betriebseigenen Pflanzgutes stark beeinträchtigt hatte. Insgesamt betrug der Umschlag an Landesprodukten, Import inbegriffen, 6218 (6407) Wagen.

Bei den Getränken bewegte sich der Süssmost- und Gärsaftumsatz – eine allgemeinschweizerische Erscheinung – weiterhin rückläufig. Dafür steigt der Verbrauch an alkoholfreiem Traubensaft von Jahr zu Jahr. Das Weinjahr 1953 war beim VOLG durch einen 55%igen Ertragsausfall in seinem ostschweizerischen Einzugsgebiet gekennzeichnet. Die erheblichen Lagervorräte ermöglichen jedoch eine ungehinderte Überbrückung dieser Lücke. Der Absatz an Ostschweizer Weinen konnte vom VOLG in der Berichtsperiode ohne irgendwelche Beihilfe um 19% gesteigert werden, wozu nicht zuletzt auch die gute Qualität beitrug.

Der *Jahresabschluss* ergab nach Abschreibung des bedeutenden Zuwachses an Immobilien und Mobiliar und nach der Zuweisung von 300000 Fr. an die Reserve einen Reinertrag von 537118 Fr. Hieraus wurde den Verbandsgenossenschaften eine Rückvergütung nach Massgabe ihrer Bezüge von 478803 Fr. gutgeschrieben

und der Rest von 58315 Fr. auf neue Rechnung vorgetragen. Aus der Bilanz geht u.a. hervor, dass das Warenlager von 16,8 Mill. Fr. um 2,3 Mill. Fr. kleiner ist als Ende 1952, nach einem Jahr mit kleinen Ernten eine normale Erscheinung beim VOLG. Nahezu ein Drittel der Vorräte entfällt auf Pflichtlager. Die Immobilien stehen mit 3,3 Mill. Fr. oder 16,62% der Brandversicherungssumme zu Buch, Mobiliar und Maschinen pro memoria mit 1 Fr. Die offene Reserve erreicht nun den Betrag von 3,5 Mill. Fr. Der Status des VOLG, der nun sein 68. Tätigkeitsjahr angetreten hat, darf weiterhin als solid bezeichnet werden.

Die «Brugger Zahlen» für das Erntejahr 1951/52

Kürzlich veröffentlichte das Schweiz. Bauernsekretariat den ersten Teil der nach der Betriebsgrösse geordneten Ergebnisse der Buchhaltungserhebungen von 536 landwirtschaftlichen Betrieben *für das vom 1. März 1951 bis 29. Februar 1952 dauernde Erntejahr*. In Anwendung von Empfehlungen der Eidg. Expertenkommission zur wissenschaftlichen Überprüfung der betriebswirtschaftlichen Grundlagen und der statistischen Auswertung der Rentabilitätserhebungen wurden bei der Bearbeitung der Buchhaltung und der Auswertung der Ergebnisse gegenüber der bisherigen Methode Änderungen vorgenommen, die sich hauptsächlich auf die Aufteilung der Steuern, Erhöhung der Lohnansprüche und vermehrte Berechnung arithmetischer an Stelle gewogener Mittel beziehen.

Die Zahl der verarbeiteten Buchhaltungen erhöhte sich gegenüber dem Vorjahre um 22 auf 536. Mit Ausnahme von Appenzell-Innerrhoden und Basel-Stadt wurden aus allen Kantonen Buchhaltungen eingesandt, wobei der grösste Teil aus den Kantonen Bern, Zürich, Waadt, Thurgau, Aargau, Luzern, St. Gallen, Freiburg und Graubünden stammte. Leider gelang es nicht, mehr Kleinbauernbetriebe in die Erhebung einzubeziehen, da einerseits die Spezialbetriebe des Obst- und Weinbaues, die in dieser Grössenklasse liegen, aus statistischen Gründen ausgeschieden werden müssen, und anderseits nur hauptberufliche Bauernbetriebe berücksichtigt werden können. Die Rechnungen aus den kleinen Mittelbauernbetrieben (5–10 ha) konnten erfreulicherweise gegenüber 1950 erhöht werden; diese Gruppe repräsentiert die bäuerlichen Betriebe unseres Landes am besten.

75 Bauern führten die «Brugger Buchhaltung» zum erstenmal, wogegen die Rechnungen von 108 Bauern bereits mehr als zwanzigmal verarbeitet und statistisch ausgewertet werden konnten. Zu Beginn ihrer Buchhaltertätigkeit werden die Bauern in einem dreitägigen Kurs mit den Grundzügen der landwirtschaftlichen Buchhaltung vertraut gemacht, wobei sie sich verpflichten, während mindestens zweier Jahre über ihren landwirtschaftlichen Betrieb Buchhaltung zu führen. Sie notieren dabei auf vorgedruckten Formularen sämtliche Betriebsvorgänge, währenddem der Abschluss und die Auswertung der Ergebnisse durch die Abteilung für Rentabilitätserhebungen des Schweiz. Bauernsekretariates in Brugg besorgt wird.

Die durchschnittliche *Grösse* aller 536 Betriebe beträgt für die genannte Buchhaltungsperiode mit Wald 15,04 ha und ohne Wald 13,09 ha; sie liegt also über dem Landesmittel aller landwirtschaftlichen Betriebe. Der *Rohertrag*, umfassend alle Wirtschaftseinnahmen, die Naturallieferungen an eigene, nicht landwirtschaftliche Nebengeschäfte, an den gemeinsamen Haushalt und an den Verbrauch der Bauernfamilie sowie Gutserträge, die sich als Wertvermehrung im Endinventar des Gutes niederschlagen, betrug im Durchschnitt aller Betriebe im Jahr 1951 je Hektare 2296 Fr. Er war wie gewohnt bei den Kleinbauernbetrieben mit 2722 Fr. am grössten und nahm mit zunehmender Betriebsgrösse ab. Während bei den grösseren Betrieben die Ackererzeugnisse einen grösseren Anteil am Rohertrag aufweisen, war bei den kleineren Betrieben der Anteil der Erzeugnisse des arbeitsintensiveren Obst- und Weinbaues grösser. Gegenüber dem Vorjahre erfuhr der Rohertrag in allen Grössenklassen eine minime Steigerung.

Analog dem hohen Rohertrag war auch der *Betriebsaufwand* (Amortisationen, Vorräte- und Feldinventarabnahmen, Betriebskosten und Arbeitsaufwand) der Kleinbauernbetriebe (3–5 ha) am höchsten, nämlich 2561 Fr. je Hektare gegenüber 2072 Fr. bei den kleinen Mittelbauernbetrieben (5–10 ha), 1828 Fr. bei den eigentlichen Mittelbauernbetrieben (10–15 ha), 1796 Fr. bei den grösseren Mittelbauernbetrieben (15–30 ha) und 1842 Fr. bei den Grossbauernbetrieben (über 30 ha). Der durchschnittliche Betriebsaufwand aller Betriebe erreichte 1938 Fr. je Hektare. Bei den Kleinbauernbetrieben ist vor allem der *Arbeitsaufwand* sehr hoch; er betrug Fr. 1385.31 je ha gegenüber Fr. 1102.37 bei den kleinen Mittelbauernbetrieben, Fr. 946.69 bei den eigentlichen Mittelbauernbetrieben, Fr. 893.16 bei den grossen Mittelbauernbetrieben und Fr. 818.77 bei den Grossbauernbetrieben. Der durchschnittliche Arbeitsaufwand aller Betriebe belief sich auf Fr. 995.01 je ha und hat sich wie die Produktionskosten gegenüber dem Vorjahre erhöht. Während bei den Kleinbauernbetrieben der Anteil der Fremd- und Eigenkosten ungefähr gleich hoch ist, beträgt der Anteil der Eigenkosten bei den grossen Mittelbauernbetrieben 30,52% und derjenige der Fremdkosten 69,48%; im Durchschnitt aller Betriebe lautet das Verhältnis 37,74% Eigenkosten und 62,26% Fremdkosten.

Mit zunehmender Betriebsgrösse stieg auch der Arbeitsaufwand je Hektare für familienfremde Arbeitskräfte von 9% bei den Kleinbauernbetrieben auf 71% bei den Grossbauernbetrieben, und umgekehrt nahm der Anteil der von Familienangehörigen geleisteten Arbeit von 91% auf 29% ab; im Mittel aller Betriebe betrug der Arbeitsaufwand 69% für familieneigene und 31% für familienfremde Arbeitskräfte.

Auch in der Zahl der Arbeitstage kommt die höhere Intensität der kleineren Betriebe deutlich zum Ausdruck: Je Hektare Fläche wendeten die Kleinbauernbetriebe im Mittel 114 Tage, die kleinen Mittelbauernbetriebe 88, die eigentlichen Mittelbauernbetriebe 71, die grossen Mittelbauernbetriebe 63 und die Grossbauernbetriebe 54 Arbeitstage auf; das Mittel aller Betriebe betrug 75 Tage. Die Kosten je Arbeitstag sind

gegenüber dem Vorjahr ebenfalls angestiegen und erreichten im Durchschnitt Fr. 13.23 (1950 Fr. 12.23), was bei der steten Zunahme der Lebenshaltungskosten und der Dienstbotenlöhne nicht weiter verwunderlich ist.

Auf 100 Fr. Betriebsaufwand entfielen wie im Vorjahre 118 Fr. Rohertrag. Je Männerarbeitstag wurden Fr. 34.14 Rohertrag erzielt; dieser Betrag konnte dank den Rationalisierungsbestrebungen gegenüber dem Vorjahr um Fr. 1.12 erhöht werden.

Wird vom Rohertrag der Betriebsaufwand abgezogen, so erhalten wir den *Reinertrag*, der zur Verzinsung der im landwirtschaftlichen Betrieb angelegten Kapitalien dient und der im vergangenen Jahr im Mittel aller Betriebe 358 Franken je Hektare oder 3,85% erreichte. Im Vergleich zum Vorjahre veränderte er sich nur unbedeutend; immerhin ist seine prozentuale Senkung bei den kleineren Betrieben sehr bedauerlich, da deren Rentabilität schon im Vorjahre ungenügend war. Der Reinertrag der Kleinbauernbetriebe erreichte 161 Fr. oder 1,08%, bei den kleinen Mittelbauernbetrieben 323 Fr. oder 3,05%, bei den eigentlichen Mittelbauernbetrieben 353 Fr. oder 3,86%, bei den grossen Mittelbauernbetrieben 440 Fr. oder 5,03% und bei den Grossbauernbetrieben 351 Fr. oder 4,62%. 58 oder 10,82% der untersuchten Betriebe erreichten im Jahre 1951 keine Verzinsung des investierten Kapitals. Bei den Kleinbauernbetrieben waren es sogar 34,28%. 52,8% aller Betriebe kamen nicht auf eine Rendite von 4%, d. h. jenen Zinssatz, der als normal betrachtet werden kann; bei den Kleinbauernbetrieben war es sogar nur $^1/_5$ aller Betriebe, die diese sicher nicht zu hohe Verzinsung ihres Kapitals erzielten.

Das *landwirtschaftliche Einkommen* betrug im Mittel je Betrieb 11 434 Fr. und je Männerarbeitstag Fr. 21.14. Es ergab sich somit ein durchschnittliches Einkommen je Mann und Jahr von 6975 Fr., wobei in dieser Summe neben dem Arbeitsverdienst auch der Zinsertrag des im Landwirtschaftsbetrieb angelegten Vermögens von rund 40 000 Fr. je Arbeitskraft enthalten ist.

Der *Arbeitsverdienst des Betriebsleiters* (landwirtschaftliches Einkommen minus Zinsanspruch des im Betriebe angelegten Reinvermögens) und seiner familieneigenen Arbeitskräfte, berechnet auf Grund des landwirtschaftlichen Einkommens und eines Zinsanspruches von $3^3/_4$% des Reinvermögens, betrug im Durchschnitt aller Betriebe im gewogenen Mittel 5594 Fr. je Mann und Jahr oder Fr. 16.95 je Männerarbeitstag. Der Arbeitsverdienst je Männerarbeitstag ist direkt vergleichbar mit dem Arbeitsverdienst im ländlichen Gewerbe und mit dem Verdienst der ländlichen Arbeiterschaft. In keiner Betriebsgrössenklasse genügte der Familienarbeitsverdienst zur Deckung des Familienunterhaltes (Nahrung, Wohnung, Kleidung); zu seiner Bestreitung musste in zahlreichen kleineren Bauernbetrieben neben dem Zinsertrag des Eigenkapitals auch Nebenverdienst herangezogen werden. Der Arbeitsverdienst der Kleinbauernbetriebe betrug nur 3465 Fr. je Betrieb oder Fr. 9.25 je Männerarbeitstag, der kleinen Mittelbauernbetriebe 6495 Fr., bzw. Fr. 12.85, der eigentlichen Mittelbauernbetriebe 8581 Fr., bzw. Fr. 15.42, der grossen Mittelbauernbetriebe 12491 Fr., bzw. Fr. 21.03 und der Grossbauernbetriebe 14717 Fr., bzw. Fr. 26.44.

Der Arbeitsverdienst ist bei einer täglichen Arbeitszeit von 12 und mehr Stunden gar nicht überwältigend. Zu sehr grossen Besorgnissen Anlass geben insbesondere die Verdienstverhältnisse der kleinen Bauernbetriebe, die in unserem Lande vorherrschen, und auf deren Erhaltung wir im Interesse einer gesunden Bevölkerungsstruktur angewiesen sind. Ihre Existenz kann nur durch den Anbau von Intensivkulturen erhalten werden, deren Erzeugnisse dann aber auch zu kostendeckenden Preisen sollten verkauft werden können.

Diese Ergebnisse der Buchhaltungserhebungen nach der Betriebsgrösse geordnet – im zweiten, später erscheinenden Teil werden die Ergebnisse nach der Betriebsform und der Betriebsrichtung veröffentlicht werden – zeigen mit aller Deutlichkeit, dass das Einkommen des Bauern, verglichen mit anderen Berufsgruppen, ungenügend ist. Dabei ist erst noch zu berücksichtigen, dass die Ergebnisse dieser Buchhaltungskontrollbetriebe anerkanntermassen zirka 10–20% über dem Landesdurchschnitt liegen. L. I.

Produktion und Verbrauch von Kaffee – 400 Jahre Kaffeehaus

Die Weltproduktion an Kaffee wird für das laufende Jahr auf 40 bis 41 Millionen Sack geschätzt. Das Kaffeejahr läuft vom 1. Juli bis zum 30. Juni; bis zum nächsten Sommer kann sich natürlich noch viel ereignen. Immerhin dürfte die Ernte sich ungefähr in dieser Grössenordnung bewegen, wie schon seit einigen Jahren.

Von der geernteten Menge werden ungefähr 80% ausgeführt, treten also in den Welthandel ein und figurieren daher als die eigentliche für die Konsumenten ausserhalb der produzierenden Länder verfügbare Menge an Kaffee. Diese von den Kaffeeländern exportierte, von den Nichtproduzenten importierte Kaffeemenge beläuft sich seit einigen Jahren auf ungefähr 32 Millionen Sack.

In der Kaffee-Statistik wird – wie wir es hier auch getan haben – mit Sack gerechnet. Ein Sack enthält etwas über 132 anglo-amerikanische Pfund zu 454 Gramm und dies entspricht 60 Kilo. 32 Millionen Sack sind somit 1,9 Millionen Tonnen, und die 40 Millionen Sack der Welternte machen rund 2400000000 Kilo aus. Überschlägig gerechnet wächst demnach im Jahr ein Kilo Kaffee pro Kopf der Weltbevölkerung.

Dieser Durchschnitt ist jedoch ein reines Rechenexempel. Die Wirklichkeit ist ganz anders.

Wo kommt der viele Kaffee her?

Kaffee wird in über vierzig Ländern angebaut. Jedoch die von Land zu Land geernteten Mengen wechseln, und auch die angebauten Qualitäten sind recht unterschiedlich. Beinahe die Hälfte der Welternte stammt aus Brasilien, etwa ein Siebentel aus Kolumbien – diese beiden amerikanischen Länder produzieren und exportieren also rund zwei Drittel allen Kaffees. Das restliche Drittel verteilt sich sehr ungleichmässig auf diverse Pflanzer, von denen die halbwegs wichtigeren hier einmal aufgezählt seien: In Mittelamerika – Mexiko, Guatemala, El Salvador, Costa Rica, Dominikanische Republik, Haiti, Honduras, Nicaragua, Ecuador, Peru, Venezuela; in Afrika – Abessinien, Angola, Belgisch-Kongo, Französisch-Westafrika, Kenia, Madagaskar, Tanganjika, Uganda; in Asien – Indien, Indonesien, Yemen.

Ausschlaggebend ist jedoch Brasilien und in geringerem Ausmass noch Kolumbien.

In diesen gut drei Dutzend Ländern und Gebieten stehen über 4 Milliarden Kaffeebäume (die edle Bohne wächst nämlich auf Bäumen bzw. Sträuchern), davon in Brasilien rund die Hälfte; ein solcher Baum braucht 5–6 Jahre, bis er voll trägt. Er liefert dann eine Ernte von nur wenig über einem Pfund, also rund ein halbes Kilo pro Jahr. Zwei Bäume pro Kopf der Weltbevölkerung befriedigen somit den gegenwärtigen durchschnittlichen Konsum. Nach 15 Jahren beginnt der Kaffeertrag eines Baumes zu sinken, und die Kaffeepflanze wird unwirtschaftlich.

Die Kaffeeverbraucher

Rund 60% aller Kaffee-Exporte gehen nach den Vereinigten Staaten, und sozusagen die ganze Menge dieser Importe stammt vom amerikanischen Kontinent. Ein gutes Viertel aller Exporte wird von den europäischen Ländern aufgenommen. Und da auf unserem alten Kontinent immer noch rund dreimal soviel Menschen leben wie in den USA, besagt dies, dass der durchschnittliche Konsum pro Kopf in den USA 6–7mal so hoch ist als in Europa. Natürlich ist ein solcher Durchschnitt für den so verschiedenartigen Kontinent Europa eine beinahe unzulässige Verallgemeinerung. Die Konsum- und Trinkgewohnheiten von Hammerfest bis Gibraltar und von Schottland bis Albanien sind recht verschieden, und recht verschieden ist auch die Kaufkraft des Durchschnittseinwohners, die ihm den Kauf der doch recht teuren Bohnen gestatten würde.

Grosskonsumenten

Tatsächlich gehören einige europäische Länder zu den im Verhältnis stärksten Verbrauchern. Vor dem Kriege tranken die Schweden, Dänen und Belgier am meisten Kaffee, dann erst folgten die USA. Hier hat sich jedoch eine gewisse Umschichtung vollzogen. Seit dem Kriege sind die amerikanischen Importe von rund 14 auf rund 20 Millionen Sack gestiegen, sie haben also um beinahe die Hälfte zugenommen. Der Satz pro Kopf ist infolge der Bevölkerungszunahme nicht ganz so stark, aber doch noch sehr kräftig gewachsen. Jetzt stehen die USA auch im Konsum *pro Kopf* an der Spitze. Nach den letzten verfügbaren Zahlen pro 1950/51 ergab sich die folgende Reihenfolge:

	Kaffeeverbrauch pro Kopf 1950/51 in Kilo pro Jahr
USA	8
Schweden	5,5
Schweiz	4
Frankreich	3,75
Holland	2
Italien	1
Portugal	1
Spanien	0,2

In der Schweiz betrug das Betreffnis an Kaffee pro Kopf im Jahr 1951 rund 4 kg, also etwas mehr als in Frankreich, während dieses Verhältnis vor dem Kriege umgekehrt war.

Kaffeepreise

Der Kaffeeverbrauch ist, wie schon erwähnt, nicht nur von den Trinkgewohnheiten, sondern auch von der Kaufkraft eines Landes abhängig, mit anderen Worten, vom Lebensstandard seiner Bevölkerung. Dieser Lebensstandard bestimmt nicht zuletzt darüber, ob die jeweilig geltenden Preise für Kaffee bezahlt werden können. In der Tat haben sich die Kaffeepreise in den letzten 15 Jahren ausserordentlich stark erhöht, und zwar bei gesunkener Produktion, aber gestiegenen Exporten (die Differenz kam natürlich aus den angesammelten Vorräten).

Vor dem Kriege betrug beispielsweise der durchschnittliche Preis für die marktgängigste Sorte (Brasilianischer Kaffee Santos Nr. 4) nicht mehr als 9 US-Cents pro Pfund. Ende 1953 betrug diese entsprechende

Marktnotierung nicht weniger als 64 Cents. In der ersten Hälfte Januar 1954 wurde gar ein Preis von 74,25 Cents notiert, der allerdings seither wieder unter 70 Cents gesunken ist. Auf unser Geld und Gewicht umgerechnet waren es 85 bzw. 625 bzw. 704 Rappen pro Kilo. Kaffee ist also seit dem Kriege bis achtmal teurer geworden. Das ist übrigens eine der stärksten Verteuerungen, die für irgendeinen Rohstoff eingetreten ist.

Eine Biographie des «Café»

Das war bisher ein Bericht über die Kaffeebohne im allgemeinen und ihre wirtschaftliche Seite im besonderen. Aber Kaffee ist nicht nur ein wirtschaftliches Gut, sondern vor allem und in erster Linie ein köstliches Getränk. Er ist wirklicher Nektar, dabei allerdings ein flüssiges Gift, wenn auch so erfreulich langsam wirkend, dass man darüber nur die aufmunternde und aufpeitschende Wirkung des Koffeins zur Kenntnis zu nehmen braucht.

1554–1954: 400 Jahre Kaffee

Der Kaffee ist im übrigen ein «neues» Getränk. Die netten mythologischen Verbrämungen können wir beiseite lassen und uns darauf beschränken, festzuhalten, dass das erste Kaffeehaus in Istanbul gerade vor 400 Jahren, anno 1554, seinen Ausschank begonnen hat. Das ist ein bemerkenswertes Jubiläum. Damals nannte man die Kaffeehäuser die Schule der Gebildeten, und den Göttertrank, der da kredenzt wurde, die Milch der Schachspieler und Denker. Rund 120 Jahre später öffnete das erste Kaffeehaus in Paris seine Pforten.

Nun, diese und andere recht interessante Angaben über den Kaffee findet man in einem Buch[1], das geradezu als die *Biographie des Kaffees* angesprochen werden kann. Sein Verfasser erzählt mit grossem Eifer und offensichtlicher Liebe zum Gegenstand «Sage und Siegeszug» der Pflanze, die einen grossen Teil der Welt für sich nicht erobert, aber gewonnen hat.

Die Engländer und der Kaffee

Hier sind aber auch die «Niederlagen» erwähnenswert. Da ist die eigenartige geographische Verbreitung des Konsums. Es gibt Nationen, die im Durchschnitt starke, andere, die ausgesprochen schwache Kaffeetrinker sind oder den Kaffee praktisch nicht auf ihrer Getränkekarte haben. Man denkt dabei wohl gleich an die Engländer. Aber wer weiss, dass die Briten von 1680 bis 1730 ausgesprochene Kaffeeliebhaber waren? Und dann schwenkten sie plötzlich um und wurden die klassischen Teetrinker, als die sie uns bekannt sind. Der Grund zu dieser Untreue und zu dieser neuen Liebe ist im damals britischen Indien zu suchen, von wo die Teeblätter ihren Siegeszug nach England antraten. In den letzten Jahren übrigens sollen die Engländer zunehmend kaffeefreundlicher geworden sein, ohne aber den Teekonsum aufzugeben oder sichtbar einzuschränken. Ist heute der Grund im Verlust von Indien zu suchen?

Kaffeevernichtung in Brasilien – «Quemada»

Das Buch berichtet aber auch über den schwarzen Fleck in der Geschichte des Kaffees, nämlich die nur noch historisch interessante Periode der Versuche in Brasilien, den Kaffeepreis zu manipulieren und hochzuhalten, und der in Verbindung mit diesem Bestreben durchgeführten Politik der massiven Vernichtung von Kaffee («Quemada»). Von Mitte 1931 bis Ende 1938 wurden in Brasilien nicht weniger als 64,7 Millionen Sack Kaffee verbrannt, ins Meer geworfen und mit allen hochentwickelten Mitteln der Zerstörung vernichtet, die den Menschen heute nun einmal zur Verfügung stehen. Bis 1943 kamen noch weitere 13 Millionen Sack auf dieses Schandkonto des menschlichen Fehldenkens. Zusammen 77 Millionen Sack. Das sind über 4½ Millionen Tonnen = 4½ Milliarden Kilo = 2 Kilo pro Kopf der Weltbevölkerung. Zum heutigen Preis berechnet (das war natürlich nicht der Marktpreis im Zeitpunkt der «Quemada») entspricht diese Menge einem Betrag von über 6 Milliarden Dollar oder rund 30 Milliarden Franken. Doch genug dieser düsteren Rechenübungen.

Wie gesagt, über diese Gesichtspunkte, von der angeblichen Entdeckung, über kulinarische Fragen bis zu den wirtschaftlichen Auswirkungen spricht dieses Buch. Es ist in seiner ersten deutschen Auflage bereits 1934 erschienen, dann in englischer Sprache und jetzt wieder als ergänzte deutsche Ausgabe. (Dieser Tage habe ich auch eine französische Übersetzung gesehen.) Das Buch ist nicht ganz so à jour gebracht, wie man meint und erwarten sollte. Es ist jedoch besonders in den allgemeinen Ausführungen nach wie vor die beste, leicht lesbare und im ganzen sehr empfehlenswerte Monographie über ein wichtiges, nützliches, aber auch sehr wohltuendes Genussmittel. Economist

[1] Heinrich Eduard *Jacob:* Sage und Siegeszug des Kaffees. Die Biographie eines weltwirtschaftlichen Stoffes. Rowohlt Verlag Hamburg. 366 Seiten.

Schaffhausen will bessere Milch!

kw. Seine Aufgeschlossenheit für die Förderung einer fortschrittlichen Milchwirtschaft beweisend, hat der Ackerbaukanton Schaffhausen als einer der ersten Kantone bereits eine wertvolle Ausführungsvorschrift zum Bundesbeschluss über Milch, Milchprodukte und Speisefette (Milchstatut) erlassen. Ein Regierungsratsbeschluss vom 24. Dezember 1953 befasst sich mit der bakteriologischen Untersuchung der Konsummilch und gibt dem kantonalen Laboratorium im Einvernehmen mit dem Kantonstierarzt das Recht, zur Feststellung der mit Tbc-und Bangbazillen infizierten Milch die nötigen Untersuchungen anzuordnen. Die Prüfung auf den Bakteriengehalt geschieht durch das Veterinär-bakteriologische Institut der Universität Zürich. Nach Art. 3 der Verordnung ist die Milch bakterienausscheidender Tiere vom Konsum auszuschliessen. Milch aus ausserkantonalen Beständen, die nicht zuvor einer Kontrolle untersteht, ist vor dem Inverkehrbringen im Kanton Schaffhausen zu pasteurisieren. (lid)

Barometer der Wirtschaft

Der VSK-Index der Detailpreise per 1. Dezember 1953 (Serien Nr. 3 und 4) folgt erwartungsgemäss mehr oder weniger dem Preisverlauf, wie ihn der Landesindex, Untergruppe Ernährung, über das abgelaufene Quartal erkennen liess. Bei den internationalen Rohstoffpreisen stieg der Moody-Index (Nr. 42) von Ende Dezember 1953 bis Mitte Januar 1954 ein weiteres Mal. Mit dieser Zunahme um beinahe 2% ist der Stand von Ende August 1953 beinahe wieder erreicht; immerhin wurden schon in der ersten Hälfte des diesjährigen Januar tageweise höhere Ziffern verzeichnet.

Der Ausweis der Nationalbank auf Monatsmitte ist beim Goldbestand (Nr. 16) wie bei den deckungsfähigen Devisen (Nr. 17) praktisch unverändert. Übrigens, «deckungsfähige Devisen» ist eine andere Bezeichnung für US-$, da nur diese Währung bei uns als deckungsfähig gilt (die Nationalbank kann sie in den USA zum offiziellen Kurs in Gold umwechseln). Ist bei diesen Aktiven somit alles wie vorher, so haben die Passiven die nach dem Jahresende übliche Änderung durchgemacht: der Notenumlauf (Nr. 18) hat im halben Monat seit Silvester um 343 Millionen abgenommen, während die täglich fälligen Verbindlichkeiten (Nr. 19) um 260 Mill. Fr. gewachsen sind. Im Durchschnitt des Jahres 1953 ist der Goldbestand gestiegen und kommt sozusagen wieder dem Durchschnitt von 1951 gleich. Die deckungsfähigen Devisen (also $) haben sich in der gleichen Zeit mehr als verdoppelt.

Während dieser zwei Jahre haben der Notenumlauf deutlich zugenommen, die täglich fälligen Verbindlichkeiten aber leicht abgenommen. Zusammen sind auf der einen Seite der Bestand an Gold plus Dollars um (knapp) 300 Mill. Fr., und auf der andern Seite Notenumlauf plus täglich fällige Verbindlichkeiten gleichfalls um (gut) 300 Mill. Fr. angestiegen.

Economist

Wirtschaftsstatistische Serien	Einheit oder Basis	Monatsdurchschnitt			Juli 1953	Aug. 1953	Sept. 1953	Okt. 1953	Nov. 1953	Dez. 1953
		1951	1952	1953						
1. Lebenskostenindex	Aug. 1939 = 100	167	171	170	169	170	170	170	170	170
2. davon Ernährung	Aug. 1939 = 100	181	184	184	184	185	186	187	186	186
3. V.S.K.: Detailpreisindex total	1.9.39 = 100	181	184	180	.	179	.	.	180	.
4. dito Nahrungsmittel	1.9.39 = 100	176	179	176	.	176	.	.	177	.
5. Grosshandelsindex	Aug. 1939 = 100	227	220	213	213	212	212	212	212	211
6. Index der Einfuhr*preise*	1938 = 100	246	240	224	222	221	220	219	219	223
7. Index der Ausfuhr*preise*	1938 = 100	259	259	253	258	253	247	249	251	256
8. Fabrikateeinfuhr, Mengenindex	1938 = 100	223	191	213	223	182	222	237	223	259
9. Rohstoffeeinfuhr, Mengenindex	1938 = 100	163	144	134	143	127	137	150	132	143
10. Lebensmitteleinfuhr, Mengenindex	1938 = 100	125	114	121	137	106	117	126	141	140
11. Total Einfuhr, Mengenindex	1938 = 100	174	153	159	171	141	162	175	168	185
12. Fabrikate Ausfuhr, Mengenindex	1938 = 100	180	176	196	211	170	209	215	212	212
13. Total Ausfuhr, Mengenindex	1938 = 100	171	170	190	203	165	204	209	204	206
14. Einfuhr, total	Mill. Fr.	493	434	423	446	366	425	478	445	487
15. Ausfuhr, total	Mill. Fr.	391	396	430	449	368	464	476	469	479
16. Goldbestand	Mill. Fr.	6 001	5 848	5 999	6 049	6 056	6 073	6 092	6 092	*6 085
17. Deckungsfähige Devisen	Mill. Fr.	225	337	511	534	536	532	509	504	* 524
18. Notenumlauf	Mill. Fr.	4 420	4 596	4 784	4 837	4 861	4 938	4 943	4 993	*4 885
19. Täglich fällige Verbindlichkeiten	Mill. Fr.	1 858	1 692	1 805	1 815	1 787	1 743	1 731	1 676	*1 801
20. Stellensuchende	Anzahl	4 500	6 062	5 800	2 247	2 385	2 506	3 108	4 490	8 062
21. Ganzarbeitslose	Anzahl	3 799	5 314	4 995	1 579	1 725	1 911	2 411	3 591	7 113
22. Zigarettenproduktion	Millionen	584	624	645	733	682	683	703	646	628
23. Börsenumsätze (Zürich und Basel)	Mill. Fr.	572	669	687	597	614	732	756	665	814
24. Wertumsätze im Kleinhandel	1949 = 100	113	114	117	117	97	108	119	121	171
25. do. Nahrungs- und Genussmittel	1949 = 100	110	115	117	113	112	110	115	117	153
26. Schlachtungen in 43 Städten	1000 Tiere	57	62	67	59	62	64	62	73	82
27. do. Schlachtgewicht	Tonnen	5 922	6 091	6 461	5 754	6 334	6 797	6 549	7 266	7 094
28. Warenumsatzsteuer[1]	Mill. Fr.	107	114	.	.	.	117	.	.	.
29. Gesamtumsatz Postcheck	Mill. Fr.	9 244	9 672	9 902	10 752	9 168	9 331	10 455	9 675	11 960
30. davon Giroverkehr	Mill. Fr.	7 589	7 926	8 096	8 833	7 493	7 584	8 541	7 887	9 539
31. Verkehrseinnahmen der SBB	Mill. Fr.	55	56	57	70	62	61	60	54	54
32. davon Personenverkehr	Mill. Fr.	23	25	26	36	31	28	24	20	23
33. davon Güterverkehr	Mill. Fr.	32	31	31	34	31	33	36	34	31
34. Personenverkehr SBB (Beförderte)	1000 Personen	16 792	17 736	17 314	18 437	18 476	18 674	16 986	16 657	16 262
35. Güterverkehr SBB (Beförderte)	1000 Tonnen	1 797	1 623	1 630	1 754	1 562	1 792	1 959	1 781	1 644
36. Neuerstellte Wohnungen	Anzahl	1 300	1 189	1 213	918	846	2 289	1 600	982	1 939
37. Baubewilligte Wohnungen	Anzahl	1 327	1 237	1 614	1 849	1 126	1 851	1 845	1 223	2 105
38. Inlandverbrauch elektr. Strom	Mill. kWh	803	833	.	928	903	820	867	867	.
39. Konkurseröffnungen, total	Anzahl	63	57	59	84	56	48	62	62	50
40. Landw. Produkte, Preisindex	1948 = 100	96	97	96	95	95	96	97	97	97
41. Landw. Produktionsmittel, Preisindex	1948 = 100	102	105	103	103	103	103	103	102	103
42. Moody-Index, Rohstoffpreise USA	31. Dez. 31 = 100	489	431	412	418	422	404	395	405	* 420

[1] Quartalsdurchschnitt [2] Schätzung * Am 15. Januar 1954.

Amerikanische Verkaufsideen

Über neue Verkaufsideen in den USA weiss der Wirtschaftskorrespondent der «National-Zeitung» in Nr. 39 vom 25. Januar folgendes zu berichten:

Die Findigkeit mit der Industrie und Handel in den Vereinigten Staaten immer neue Wege entdecken, um ihren Absatz zu heben, ist tatsächlich beispielgebend. Vielleicht lässt sie sich nicht in jedem Falle auf europäische Verhältnisse mit ihrer von der amerikanischen verschiedenen Mentalität der Verkäufer und Käufer anwenden. Aber vom psychologischen Standpunkt aus zeigt sie auch für cisatlantische Interessenten viel Wertvolles.

Infolge der wachsenden Absatzschwierigkeiten im amerikanischen Detailhandel ist

die amerikanische Konservenindustrie

dazu übergegangen, die bisher als «Familien-Grösse» bekannte Büchse, die traditionelle Nr.-2-Konserve, zu verkleinern und sie in «Konserve Nr. 303» umzuändern. Die Schrumpfung ist dem blossen Auge kaum erkennbar; aber der Preis ist um einige Cents niedriger als die frühere Standardbüchse. Der Detailhandel behauptet, dass eine solche Senkung zurzeit für den Absatz ausschlaggebend sei. Dem Publikum wird die neue Büchse auch dadurch «mundgerecht» gemacht, dass unerwünschte Reste nach Öffnung der neuen «Familiengrösse» nicht mehr verbleiben. Der neue Inhalt entspricht einem Nettogewicht von etwa 450 Gramm gegenüber rund 520 Gramm vorher. (Die Nr.-2-Büchse hatte vor Jahren – zwischen den zwei Kriegen – die Nr.-3-Büchse ersetzt, die sich in der Krise der dreissiger Jahre als zu gross erwiesen hatte.)

Die neue Grösse Nr. 303 wurde auf Drängen der «Chain stores» – meistens Selbstbedienungsgeschäften – eingeführt, die vielfach in erster Reihe den Umschwung in der Tendenz des Detailkäufers registrieren können. Die Verwendung der kleineren Büchse wird sich, wie der Handel voraussagt, im laufenden Jahre steigern. Der Umschwung hat aber nicht erst im «Anpassungsjahre» – «adaption year» – 1953 begonnen, sondern setzte, wie Statistiken zeigen, schon 1952 ein. In diesem Jahre begann die Verwendung von Nr.-2-Büchsen zu fallen und der Nr.-303-Sorte zu steigen. Die sogenannten «repeat sales» – Verkäufe mit billigeren Preisen bei fortgeschrittener Saison – drückten den Umschwung deutlich aus. Er trat sowohl bei Gemüse- wie Fleisch- und Fischkonserven in Erscheinung. Ausserdem kommen jetzt mehr und mehr sogenannte

«Ehepaar-Büchsen»

auf den Markt. Sie enthalten etwa acht Unzen (etwas über 200 Gramm) Nettoinhalt, der als für eine Mahlzeit für zwei Personen hinreichend angesehen wird.

Verbundener Bedarf

Eine andere Form der Absatzstärkung beruht auf der Verbindung von zwei gleichgerichteten Ideen. Der Bedarf an photographischen Bedarfsartikeln steigt zur Sommerferienzeit, und ähnlich steigt auch der Bedarf an Angelausrüstungen. Angler können potentiell an Photographie interessiert sein und umgekehrt. In der amerikanischen Presse fand die Idee eines Geschäftes mit photographischen Bedarfsartikeln in Atlantia, Ga., das sich aus diesem Grunde eine Verkaufsabteilung mit Angelgeräten zulegte, viel Beifall. Der Umsatz der neuen Abteilung war gleich im vergangenen Sommer befriedigend und hob gleichzeitig jenen des Hauptgeschäftes um «mindestens 5%». Ein anderes Geschäft der Textilbranche hat

die Ferienidee

gleichfalls benützt und eine Abteilung für Modelle von Schiffen, Booten und Aeroplanen für Erwachsene und Kinder eröffnet, wobei jedem Geschmack und jeder Geldbörse Rechnung getragen wurde. Auch in diesem Falle wird die wechselseitige Wirkung der beiden Abteilungen auf den Umsatz hervorgehoben. Schliesslich richten Papierwarengeschäfte Automaten ein, in denen ohne Personaleinsatz verschiedene Grusskarten mit Umschlag zum Verkauf kommen. Diese Methode der Bedienung hat sich besonders vor Weihnachten bewährt.

Fritz Bachmann zum 70. Geburtstag



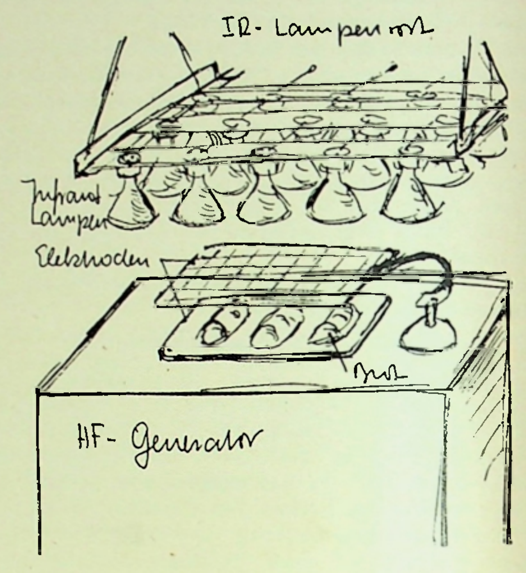
Fritz Bachmann, von 1921 bis 1949 Verwalter der KG Solothurn, Vizepräsident des Vereins schweiz. Konsumverwalter, Mitglied des Verwaltungsrates der Mühlengenossenschaft schweiz. Konsumvereine (MSK) und der Möbel-Genossenschaft, feiert am 5. Februar 1954 seinen siebzigsten Geburtstag.

Dem ausserordentlich rüstigen Jubilar, dessen Verdienste um die Konsumgenossenschaft Solothurn und unsere Bewegung in einem Bericht über die bei seinem Rücktritt in Solothurn veranstaltete Abschiedsfeier im «Schweiz. Konsum-Verein», Nr. 37, 1949, ausführlich gewürdigt wurden, entbieten wir zum Übertritt in sein achtes Lebensjahrzehnt die besten Glückwünsche. Gute Gesundheit und froher Humor mögen ihn noch lange bleiben lassen, wie seine zahlreichen Freunde ihn stets kannten.

Ein neues Backverfahren: **HOCHFREQUENZ + INFRAROT**

Am 5. Februar 1954 wird ein Grossunternehmen Londons den ersten *Hochfrequenz-Infrarot-Backofen* zur Herstellung von Biscuits in Betrieb setzen. Damit haben schweizerischer Erfindungsgeist und technischer Sinn den Wettlauf um ein neues Backverfahren gewonnen, an welchem seit Jahren vor allem auch in Deutschland und in den Vereinigten Staaten gearbeitet wird. Erfinder des Verfahrens ist *Ingenieur N. Felber*, Zürich. An den ersten technischen Versuchen und ihrer praktischen Erprobung ist *Direktor Vogt* von der Bäckerei-Fachschule Richemont, Luzern, massgeblich beteiligt, und auch *Karl Junker*, der Vertreter des MSK, hat sich besondere Verdienste darum erworben.

Am 22. Januar konnten Fachleute aus der Schweiz und dem Ausland und Pressevertreter den für London versandfertigen Hochfrequenz-Infrarot-Backofen bei der herstellenden Firma in Muttenz in Betrieb besichtigen und sich von den anwesenden Fachleuten die erstaunlichen Vorzüge des neuen Backverfahrens erläutern lassen. Wir lassen im folgenden den Erfinder, *Ingenieur N. Felber*, und den Bäckereifachmann, *Direktor Vogt*, selber zu Worte kommen:



Skizze des ersten HF-IR-Backofens (Winter 1950/51) in einer Werkstatt in Zürich. Umgebungstemperatur des Backguts: 0–10° C.

Der Erfinder

Nach dem Krieg erschienen in den ausländischen Fachzeitschriften für das Bäckereigewerbe dann und wann Andeutungen über den Einsatz der beiden Energieformen Hochfrequenz und Infrarot. Ein deutscher Bericht als Resultat einiger Versuche sprach der Hochfrequenz im Bäckereigewerbe jede Bedeutung ab; Infrarot verwies er auf ein paar Spezialgebiete.

Um die verworrene Lage zu klären, machte Direktor Vogt von der Bäcker- und Konditorenfachschule in Luzern die Anregung, Versuche mit Hochfrequenz und Infrarot durchzuführen. Falls die technischen Probleme gelöst werden sollten, hätte der Backofen folgende drei Bedingungen zu erfüllen:

1. Kürzere Backzeit.
2. Geringerer Energieverbrauch.
3. Bessere Qualität.

Als ins Gewicht fallende Backzeitreduktion bezeichnete der Auftraggeber eine Einsparung von etwa 30%.

Hochfrequenz und Infrarot

Hochfrequenz hat die Eigenschaft, in isolierenden Körpern, also zum Beispiel Teig, über das ganze Volumen in jedem Teilchen rasch Wärme zu erzeugen. Für Brot ergibt sich daraus folgendes: An der Oberfläche und im Innern des Teigs wird gleichzeitig gleichviel Wärme erzeugt. Es entsteht so lediglich ein Klumpen Krume, allerdings in sehr kurzer Zeit, bei genügender Leistung des Hochfrequenzgenerators in wenigen Minuten. Da solches Brot der schmackhaften Kruste entbehrt, ist es nicht oder nur in Spezialfällen verkaufsfähig.

Infrarot bedeutet nichts anderes als Wärmestrahlung. Es gibt allerdings verschiedene Arten. Jeder Körper, dessen Temperatur höher ist als die seiner Umgebung, strahlt an diese Wärme ab. Auch im normalen Ofen arbeitet der Bäcker teilweise mit Infrarot; die Temperaturdifferenz liegt dabei etwas über 200° C. Diese Wärmestrahlen dringen tief in den Teig ein. Für unsere Versuche kam in erster Linie die von den sogenannten Lampenstrahlern ausgesandte Wärme in Frage. Diese dringt aber nur wenige Millimeter in den Teig ein und erzeugt so rasch eine braune Kruste; das Innere bleibt aber teigig.

Die Kombination von Hochfrequenz und Infrarot. Nach dem Gesagten erzeugt Hochfrequenz also rasch eine Krume, aber keine Kruste; Infrarot dagegen rasch eine Kruste, aber keine Krume. Das Neue an unsern Versuchen war, die beiden Energiearten im gleichen Raum gleichzeitig auf das Backgut einwirken zu lassen. Hochfrequenz und Infrarot zeitlich nacheinander anzuwenden, hätte einen doppelt so grossen Ofen ergeben und, wie sich später zeigte, noch schwerwiegendere Nachteile im Gefolge gehabt, woran beispielsweise die in Deutschland und den Vereinigten Staaten unternommenen Versuche bisher gescheitert waren.

Die erste Versuchseinrichtung

Sie bestand, wie die Skizze aus dem Winter 1950/51 zeigt, aus den *Elektroden*, an die die hochfrequente Spannung (Wechselspannung, die zum Beispiel 15 Millionen mal pro Sekunde positiv und negativ wird) angelegt wurde – ein Aluminiumblech, das gleichzeitig als Backgutträger diente und ein Gitter, das die Wärmestrahlen hindurchliess – dem *Hochfrequenzgenerator* und dem *Infrarot-Lampenrost.*

Sie stand in einer unbeheizten Werkstatt in Zürich. Verschalung war keine vorhanden; also konnte nicht mehr von einem Ofen im üblichen Sinn gesprochen werden. Die Raumtemperatur, auch in unmittelbarer Umgebung des Teiges, betrug etwa 0–10° C.

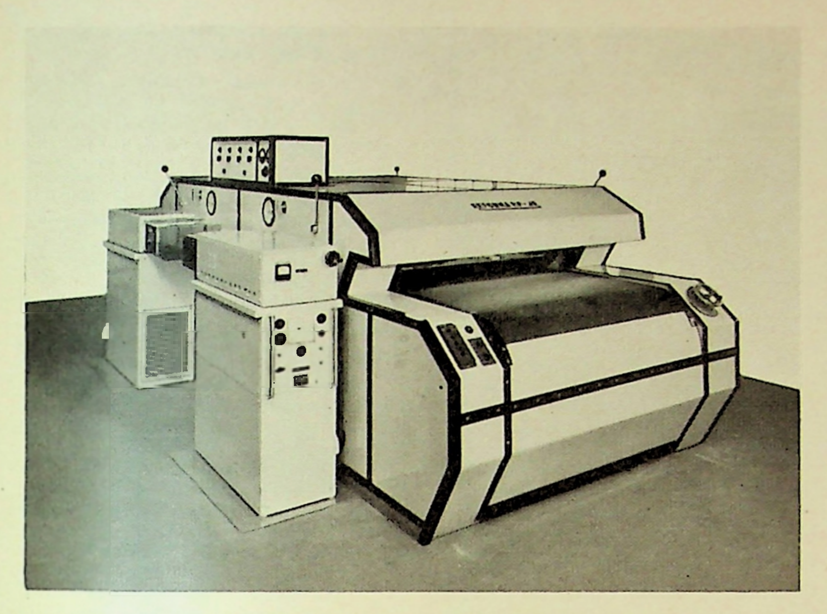
Erst nach vielen Versuchen wurden brotähnliche Gebilde erzielt. Direktor Vogt brachte vorgeformten Teig im Auto von Luzern nach Zürich, Teig, der im üblichen Backofen nicht mehr aufgegangen wäre. In der offenen Versuchsanlage hingegen ergaben sich dem Volumen nach normale Brötchen; lediglich die Bräunung liess zu wünschen übrig. Die Backzeitreduktion betrug rund 60%, also das Doppelte der angestrebten.

Weitere Versuchsmodelle

Diese ermutigenden Erfolge veranlassten uns, Verfahren und Einrichtungen in den wichtigsten Ländern der Welt patentieren zu lassen.

Die Fachschule in Luzern erteilte den Auftrag, den «offenen Backofen» zu verschalen, damit er an der internationalen Bäckereiausstellung im Juni 1951 in Lugano (ESPA) gezeigt werden konnte. Die einfache Aluminiumverschalung bewirkte Sekundär-Wärmestrahlung, was zur Vervollkommnung der Bräunung beitrug.

Nach der ESPA wurden die Erfinderrechte an ein Konsortium übertragen, um



Einer der ersten serienweise hergestellten und zum Verkauf bereiten Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen. In England und Holland werden die beiden ersten derartigen Backöfen demnächst in Betrieb genommen werden.

das Verfahren mit vermehrten Kräften fördern zu können. Dieses baute den ersten Durchlaufofen, der über ein Jahr in der Fachschule Luzern erprobt wurde. Auf einer Backfläche von 65 × 200 cm² konnten pro Stunde rund 1100 Gipfel oder Weggli bei einer Backzeit von 4,5–5,5 Minuten gebacken werden. Für Biscuits lag die Backzeit um 2 Minuten herum. Der Energieverbrauch sank in diesem Fall um rund 60%.

Die Volumen der Brötchen waren in der Regel mindestens um 20% grösser als die gewohnten, deren Qualität wurde von Fachleuten gerühmt.

Die drei Bedingungen – kürzere Backzeit, geringerer Energieverbrauch, bessere Qualität – waren also in weit grösserem Masse erfüllt worden als man ursprünglich forderte.

Aufnahme der Fabrikation

So konnten denn die Fabrikationsrechte im Herbst 1952 einer Firma übertragen werden. Vor in- und ausländischen Interessenten wurde einer noch kleinen, aber beweglichen, arbeitsamen Firma der Vorzug gegeben. Sie hat das Vertrauen, das damit in sie gesetzt wurde, gerechtfertigt, wie die Öfen, deren erster nun seine Reise nach England antritt, bewiesen haben.

Der Bäckerei-Fachmann

Der Wunsch nach einer Möglichkeit, die Backzeit zu verkürzen, hat schon immer die Fachleute stark beschäftigt. Durch die industrielle Anwendung der HF-Energie lag selbstverständlich auch der Gedanke nahe, diese für Backzwecke nutzbar zu machen. Aber erst mit einer Kombination zwischen HF- und IR-Energie ergaben sich die praktischen Möglichkeiten und Erfolgsaussichten.

Warum kann mit dem HF-IR-Backofen die Backzeit verkürzt werden?

Die HF-Energie hat die Eigenschaft, Körper zu durchdringen. Bringt man ein Teigstück in ein HF-Feld, so entstehen Schwingungen in der Materie, die pro Sekunde in die Millionen gehen. Durch die Schwingungen reiben sich die Moleküle der Teigmasse und dadurch entsteht Wärme, womit dann das Produkt gebacken wird. Diese Wärme entwickelt sich sehr rasch und gleichzeitig an jeder Stelle des Backgutes. Der Backvorgang spielt sich sozusagen von innen nach aussen ab, also umgekehrt als dies bisher der Fall war. Da die Möglichkeit besteht, gleichzeitig mit IR-Wärme die Kruste und Farbe zu bilden, kommt es nur noch darauf an, wieviel Zeit die Krustenbildung benötigt, um den Backprozess zu beenden. Nicht jede Gebäckart braucht eine starke Kruste. Es ist deshalb selbstverständlich, dass dort, wo nur Farbe und eine schwache Kruste gewünscht werden, der Backprozess bedeutend kürzer ist als bei Gebäcken mit starker Kruste. Die Verkürzung der Backzeit gegenüber der bisherigen Methode beträgt je nach Gebäckart 50–70%. Daraus ergibt sich entweder, bei gleicher Backfläche wie bisher, eine wesentlich höhere Produktion, oder es kann der bisherige Backraum wesentlich reduziert werden.

Wie steht es mit der Qualität der im HF-IR-Ofen gebackenen Produkte?

Anfänglich glaubten die Fachleute, dass die rasche Einwirkung der Hitze auf das Gebäck dieses am normalen Aufgehen im Ofen stark behindere. Man war bisher der Auffassung, dass eine starke Kohlensäurebildung durch die Hefe zu Beginn des Backprozesses für den Ofentrieb ausschlaggebend sei. Man erwartete deshalb ein an Volumen kleineres Endprodukt, weil die rasche Wärmeentwicklung die Tätigkeit der Hefe nach kurzer Zeit unmöglich macht. Um so grösser war die Überraschung, als das Gegenteil eintrat. Mit der neuen HF-IR-Backmethode ist es sogar möglich, Teige, die bereits eine Übergare aufwiesen und in einem gewöhnlichen Backofen meistens flach ausbacken, als einwandfreie Gebäcke aus dem HF-IR-Ofen zu nehmen. Die Volumenvergrösserung



Ein Schaufenster des Selbstbedienungsladens «Hagar» der AKG Schaffhausen:

«Konsumbrot, immer beliebter und begehrter».

Das Schaufenster-Spezialbrot in der Mitte ist zwar nicht mit Hochfrequenz und Infrarot gebacken, aber der stattliche Vierzehnpfünder hat auch so seine Wirkung als appetitanregender Blickfang sicher nicht verfehlt.

beträgt 10–20%, was sowohl vom Fachmann wie auch vom Konsumenten als Vorzug geschätzt wird. Sie ist wahrscheinlich dadurch zu erklären, dass die fast augenblicklich eintretende Wärme im Gebäckinnern eine starke physikalische Veränderung der Komponenten hervorruft. Die Ausdehnung des Gebäckes tritt vor der Krustenbildung ein. Die Gebäcke können sich darum ungehindert entwikkeln, während bei der bisherigen Methode die Krustenbildung meist eintrat, bevor sich das endgültige Volumen des Gebäckes gebildet hatte.

Hervorzuheben ist weiter die Verbesserung der Geschmackseigenschaften. Personen, die solche Backproben degustierten, bestätigten übereinstimmend diese Eigenschaft. Ebenso wird erwähnt, dass sich solche Gebäcke länger frisch halten. Es darf auch angenommen werden, dass Nährstoffe und Vitamine durch die starke Verkürzung der Backzeit weitgehend geschont und erhalten bleiben. Bestätigen Untersuchungen diese Annahme, so dürfte auch in ernährungsphysiologischer Hinsicht in Zukunft diese Backmethode bevorzugt werden.

Was sagt der Bäcker zur neuen Backmethode?

Das Interesse von seiten der Bäckerschaft ist begreiflicherweise gross, denn man erwartet von dieser Umwälzung eine Späterverlegung des Arbeitsbeginnes in den Bäckereien. Es ist möglich, dass sich diese Erwartungen erfüllen. Allerdings erfordert das Arbeiten mit diesem Ofen bedeutend mehr Aufmerksamkeit und Exaktheit, woran sich der Bäcker gewöhnen muss.

Bestätigen sich die bereits gemachten Erfahrungen mit diesem Ofentyp auf breiter Basis in der Praxis, so wird der HF-IR-Backofen trotz den heute noch etwas höheren Anschaffungskosten in den gebäckherstellenden Betrieben Eingang finden.

E. Vogt

Zusammenfassung

Die hauptsächlichsten Vorteile des Bakkens mit Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen sind folgende:

1. Der Backprozess geht viel rascher vor sich und benötigt nur etwa 1/3 bis 1/4 der üblichen Backzeit.
2. Das Volumen der Backware wird grösser, weil der Backprozess sich im Gegensatz zum bisherigen Backen von innen nach aussen abwickelt (Hochfrequenz).
3. Die äussere Krustenbildung und Farbe des Gebäcks kann beliebig dosiert werden durch die Infrarot-Bestrahlung, ohne jede Abhängigkeit vom Durchbacken im Innern, das heisst bei jeder Gebäcksorte kann durch die variable Einstellung der Hochfrequenzeinwirkung das Innere mehr oder weniger gebacken oder getrocknet werden und unabhängig davon kann das Äussere (Farbe, Kruste) stärker oder schwächer durch Infrarot bestrahlt werden.
4. Die Qualität des Gebäcks, insbesondere in bezug auf Geschmack und Porung, wird wesentlich verbessert.
5. Die Backware ist gesundheitlich wertvoller, weil durch die Abkürzung des Backprozesses auf einen Bruchteil der bisherigen Backzeit die wertvollen Vitamine geschont werden.
6. Die Backofenanlagen nehmen weniger Platz in Anspruch, weil sie viel kleiner konstruiert werden können. Bei Neu- oder Umbauten lassen sich daher ganz erhebliche Einsparungen an den Baukosten erzielen.
7. Die Arbeitszeit wird verkürzt durch das schnelle Backen.
8. Die Backkosten werden beträchtlich gesenkt, weil der Stromverbrauch der Hochfrequenz-Infrarot-Anlagen viel geringer ist als derjenige der normalen Backöfen.
9. Die Hochfrequenz-Infrarot-Backöfen eignen sich für alle Gebäcksorten wie Grossbrot, Kleinbrot, Zwieback, Biscuits, Blätterteig usw.
10. Ein bekannter Ernährungssachverständiger, Konsulent der Weltgesundheitsorganisation, beurteilt das neue Backverfahren wie folgt:

a) Durch Verkürzung der Backdauer um 2/3 bis herunter zu 3/4 der bisher üblichen erfolgt die weitestgehende Schonung des natürlichen Gefüges der verwendeten Mahlprodukte und allfälliger Zusätze.

b) Hauptsächlich sind es die wertvollen Vitamine der B-Gruppe des Getreidekornes, bzw. der daraus gewonnenen Mehle, die infolge der verkürzten Backdauer keine nennenswerten Abnahmen aufweisen.

c) Darüber hinaus erfahren aber auch die dem Teig zugesetzten Fette, Milchprodukte, Eier oder Früchte keine wesentlichen Aktivitätseinbussen ihrer Wirkstoffgefüge. Auf Grund moderner Forschungsergebnisse erleiden Fette und Öle durch zu langes oder zu hohes Erhitzen Wertabnahmen, die im Hochfrequenz-Infrarot-Backofen vermieden werden.

d) Schliesslich wird auch der ungünstige Einfluss einer längeren Backdauer auf die Eiweissbestandteile des Teiges (aus dem Getreidekorn, bzw. Eiern oder Milch) beim neuen Verfahren vermieden und damit eine wichtige biologische Forderung erfüllt.

e) Vom Standpunkt der Arbeitshygiene ergeben sich entscheidende Vorteile durch die wesentliche Verkürzung der Backdauer, die auch in sozialer Beziehung bedeutungsvolle sind.

f) Das neue Prinzip der Gebäckerzeugung stellt somit einen biologischen und ökonomischen Fortschritt allergrössten Ausmasses dar, welcher der ganzen Menschheit zugute kommen soll.

Coop Lebensversicherungs-Genossenschaft

«Coop-Leben» im Jahre 1953

Der Zugang an neuen Versicherungen war im Jahre 1953 mit 33 Millionen Franken Versicherungssumme gegenüber dem Vorjahr mit nicht ganz 25 Millionen Franken um rund ein Drittel höher. Er war damit der höchste von der Genossenschaft je erzielte Zugang. Der Versicherungsbestand erhöhte sich von 156 Millionen Franken auf 180 Millionen Franken Versicherungssumme, das heisst um 15%. Bei den Rentenversicherungen nahm der Bestand an versicherten Jahresrenten von 2,3 Millionen Franken auf 3,2 Millionen Franken sogar um 38% zu. Dieser erfreuliche Aufschwung möge allen als Behördemitglieder und Angestellte in unserer Bewegung tätigen Genossenschafterinnen und Genossenschaftern ein neuer Ansporn sein, sich bei eigenem Versicherungsbedarf auch an die eigene Lebensversicherungs-Genossenschaft zu wenden und bei guter Gelegenheit Freunde und Bekannte ebenfalls darauf aufmerksam zu machen. Das Vertrauen wird sich lohnen!

Genossenschaftliche Zentralbank

In ihrer Sitzung vom 28. Januar genehmigte die Verwaltung der Genossenschaftlichen Zentralbank in Basel die Jahresrechnung pro 1953.

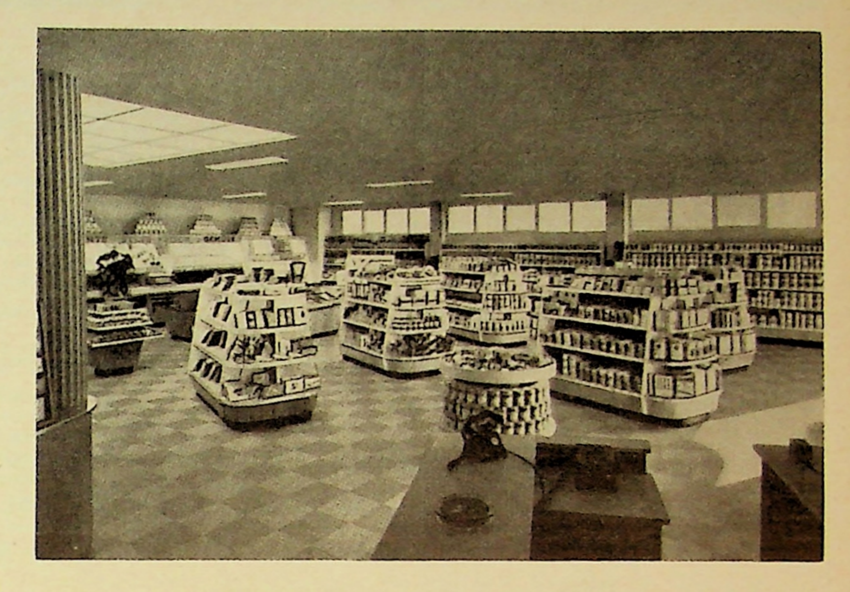
Das Institut erzielte im abgelaufenen 26. Geschäftsjahr, einschliesslich Vortrag von 1952 und nach vorgenommener Abschreibung von 100 000 Fr. auf dem Bankgebäude in Zürich, einen Reinertrag von 1 915 411 Franken gegenüber 1 779 375 Fr. im Vorjahr.

Der auf den 27. Februar einberufenen Delegiertenversammlung wird folgende Verwendung des Überschusses beantragt: 888 689 Fr. Verzinsung der Anteilscheine zu 4% (wie in den Vorjahren), 500 000 Fr. Einlage in den Reservefonds (wie in den letzten Jahren) und 526 721 Fr. Vortrag auf neue Rechnung, gegen 415 865 Franken im vergangenen Jahr.

Im Jahre 1953 hat sich die Bilanzsumme um weitere 26,7 Mill. Fr. auf 351,3 Mill. Fr. erhöht. Das Anteilscheinkapital beträgt auf Ende Dezember 1953 22 556 000 Franken; mit der diesjährigen Zuweisung erreichen die offenen Reserven 6,5 Mill. Fr. Der Umsatz stieg im Berichtsjahr um 570 Mill. Fr. auf 4940 Mill. Fr.

Über ein modernes Geschäft auf dem Land

bringt die Zeitschrift «Lebensmittelhandel» in Nr. 2/1954 den folgenden Beitrag zum hier ebenfalls reproduzierten Titelbild:



«Dass moderne Geschäfte weder das Privileg der Grosstadt noch unserer Grosskonkurrenz sind, sei wieder einmal mehr am Beispiel des umgebauten Lebensmittelgeschäftes und Drogerie O. Abderhalden, Wattwil, gezeigt.

Es handelt sich dabei um ein *Halb-Selbstbedienungsgeschäft*. Der Laden verfügt über zwei Kundeneingänge, jedoch nur einen Ausgang. Wer durch einen der beiden Eingänge den Laden betreten hat, hat die Wahl, sich die gewünschten Artikel aus den Gestellen zu nehmen oder sich bedienen zu lassen. Die «Selbstbediener» nehmen einen der bereitstehenden Leichtmetallkörbe und beginnen ihren Rundgang, während die Kunden, die sich bedienen lassen wollen, sich zum Ladenkorpus begeben, wo das Verkaufspersonal sich ihrer annimmt. In der Drogerie wird aus naheliegenden Gründen die gesamte Kundschaft durch fachkundiges Personal bedient.

Eine Attraktion besonderer Art bilden die fotoelektrisch gesteuerten Türen. Sie öffnen sich durch Fernsteuerung ohne menschliche Hilfe. Zum Unterschied zu den bisher gebräuchlichen Systemen öffnen und verschieben sich die Türen seitwärts in die Wände. Für Kunden, die mit Gepäck beladen oder mit kleinen Kindern an der Hand den Laden betreten, bedeuten die automatisch sich öffnenden Türen eine willkommene Erleichterung.

Grosse Bedeutung wird der Gemüse- und Früchteabteilung beigemessen. Dazu wurde im Keller ein geräumiger Kühlraum eingebaut; im Laden selbst steht eine offene Kühltruhe.

Eine weitere Neuerung bildet der sogenannte *24-Stunden-Verkäufer*. Unterhalb des Schaufensters sind 24 Schubladen angebracht. Links und rechts im Schaufensterrahmen befindet sich ein Geldeinwurf. Nach Einwurf des angegebenen Betrages kann die Schublade, die Schokolade, Seife, Zahnpasta usw. enthält, herausgezogen und der gewünschte Inhalt herausgenommen werden.

Abschliessend möchten wir noch darauf hinweisen, dass sich für einen solchen Umbau selbstverständlich nur ein Geschäft eignet, bei dem gewisse notwendige Voraussetzungen gegeben sind.

Die technischen Angaben zu unserer kurzen Reportage haben wir einem ausführlichen Bericht im «Toggenburger» entnommen.»

Verbandsdirektion

Am 1. Februar 1954 feierte Herr *Hans Giger*, Büroangestellter in der Abteilung Textilwaren, sein 40-jähriges Dienstjubiläum. Wir gratulieren dem Jubilar herzlich und danken ihm für seine langjährige, treue Mitarbeit.

*

Der Kreisverband V teilt mit, dass er seine diesjährige Frühjahrskonferenz auf *Samstag, 24. April*, ins Hotel Löwen in Beinwil a. See festgesetzt habe.

Spende des V. S. K. für die Lawinengeschädigten

Vom Verband schweiz. Konsumvereine (V. S. K.) wurden dem schweizerischen Roten Kreuz zur Hilfeleistung an die Opfer der kürzlichen Lawinenunglücke eine Spende von Fr. 5000.– überwiesen.

Milcheinkaufsgenossenschaft schweiz. Konsumvereine (MESK)

Einladung zur XIV. Delegiertenversammlung

Gestützt auf § 25 der Genossenschaftsstatuten, macht der Unterzeichnete hiermit bekannt, dass die Verwaltung beschlossen hat, die diesjährige Delegiertenversammlung auf

Samstag, den 20. Februar 1954,

nachmittags 14.30 Uhr, ins Restaurant «Zur Kronenhalle», 1. Stock, in Basel, einzuberufen.

Die Tagesordnung ist folgendermassen festgesetzt worden:

1. Abnahme des Protokolls der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 14. Februar 1953.
2. Abnahme des Berichts und der Rechnung pro 1953.
3. Wahl eines Mitgliedes der Verwaltung mit Amtsdauer bis 1956 an Stelle des verstorbenen Herrn Ch. U. Perret, Neuenburg.
4. Wahl von 2 Rechnungsrevisoren.
5. Allfällige Anträge nach § 29 der Statuten.
6. Diverses.

Der Präsident der Verwaltung:
Dr. L. Müller

Aus unserer Bewegung

Klosters. Am 2. Februar 1954, feierte Christian Kasper, Konsumverwalter, in aller Stille seinen 70. Geburtstag. In einfachen bäuerlichen Verhältnissen verlebte der Jubilar seine Jugendzeit. Sommer für Sommer zog er mit seiner Ziegenherde in die Berge. Schon damals fand er in seinen geliebten Bergen viel Ablenkung und Erholung. Nach Absolvierung der Schulzeit in Klosters trat er in eine kaufmännische Lehre in Davos ein. Nach Beendigung der Lehrzeit ging er ins Welschland, um die französische Sprache zu erlernen und um seine kaufmännischen Kenntnisse noch zu vervollständigen. Der junge, strebsame und überaus tüchtige Kaufmann erwarb in kürzester Zeit das Vertrauen der Prinzipale.

Im Jahre 1911 wurde Christian Kasper vom Verwaltungsrat des damals neugegründeten Konsumvereins als Verwalter gewählt. Während 42 Jahren durfte der Jubilar seine wertvollen Kenntnisse in den Dienst der Genossenschaftsbewegung stellen. Noch heute bewältigt er ein überaus grosses Mass von Arbeit als Verwalter des Konsumvereins und der Molkerei Klosters. Er kann auf ein Werk zurückblicken, das ihm und dem ganzen Genossenschaftswesen zur Ehre gereicht. Seine Ferienzeit verbringt er mit Vorliebe in den Bergen, und zwar auf seinem «Schilt». Dort findet er immer und immer wieder Ablenkung und Erholung. Trotz des hohen Alters widmet er sich immer noch der Gemsjagd, und gross war die Freude, als er letztes Jahr am zweitletzten Jagdtag noch einen schönen «Hürni» schoss.

Wir wünschen dem Jubilar weiterhin alles Gute und entbieten ihm die herzlichsten Glückwünsche.

Genossenschaftliche Zentralbank

Einladung zur ordentlichen Delegiertenversammlung

Auf Grund der Bestimmungen der Statuten werden die Delegierten der in § 8 I der Statuten erwähnten Mitglieder sowie die in der Vorversammlung gewählten Delegierten der Mitgliederkategorie gemäss § 8 II der Statuten zur Teilnahme an der ordentlichen Delegiertenversammlung **auf Samstag, den 27. Februar 1954, 14.15 Uhr, in den grossen Saal des Genossenschaftshauses im Freidorf bei Basel,** höflich eingeladen.

Als **Traktanden** sind vorgesehen:

1. Protokoll der ordentlichen Delegiertenversammlung vom 28. Februar 1953.
2. Entgegennahme des Geschäftsberichtes, Abnahme der Jahresrechnung per 31. Dezember 1953. Beschlussfassung über die Verzinsung der Anteilscheine und die Verwendung des weitern Betriebsüberschusses sowie Dechargeerteilung an die Verwaltung.
3. Ersatzwahl in die Verwaltung.
4. Wahl der Kontrollstelle.

Sodann werden die Mitglieder gemäss § 8 II der Statuten zu einer

Vorversammlung

auf Samstag, den 27. Februar 1954, 14 Uhr, in den Vortragssaal des Genossenschaftshauses, I. Stock, Freidorf bei Basel, eingeladen.

Als **Traktanden** für diese Versammlung sind vorgesehen:

1. Protokoll der Vorversammlung vom 28. Februar 1953.
2. Wahl der Delegierten der Mitgliederkategorie gemäss § 8 II der Statuten für die am 27. Februar 1954, 14.15 Uhr, im Genossenschaftshaus Freidorf stattfindende ordentliche jährliche Delegiertenversammlung.

Im Namen der Verwaltung:

Der Präsident: **O. Zellweger**
Der Sekretär: **Dr. H. Küng**

Den Delegierten der Mitglieder wird Gelegenheit geboten, mittels Automobils nach dem Freidorf zu fahren; zu diesem Zwecke steht Samstag, den 27. Februar 1954, ab 13.30 Uhr, auf dem Centralbahnplatz (beim Strassburgerdenkmal) in Basel ein Autocar zur Verfügung.

INHALT: